說郛續

說郛續目録

水品

吳興徐獻忠

一源

或問山下出泉曰艮一陽二陰在下陽騰爲雲氣陰注液爲泉此理也小坐洞庭空洞出泉亦理也山中本自有水脈洞壑通貫而無水脈則通氣爲風

山深厚者雄大者氣盛麗者必出佳泉水山雖雄而氣不清越山觀不秀雖有流泉不佳也

源泉實關氣候之盈縮故其發有時而不常常而不涸者必雄長于羣峰而深源之發也

泉可食者不但山觀清華而草木亦秀美仙靈之都落也

瀑布水雖盛至不可食汛激撼盪水味已大變失真性矣瀑字從水從暴蓋有深義也予嘗攬瀑水上源皆派流會合處出口有峻壁始垂挂為瀑未有单源隻流如此者源多則流雜非佳品可知

瀑水垂洞口者其名曰簾指其狀也如康王谷水是

也

瀑水雖不可食流至下潭渟滙久者復與瀑者不類

溪山窮谷類有蛟蛇毒沫凡流來遠者須擦之春夏之交蛟蛇相感其精沫多在流中食其清源或可爾不食更穩

泉出沙土中者其氣盛涌或其下空洞通海脈此非佳水

山東諸泉類多出沙土中有涌激吼怒如豹突泉是也豹突水久食生頸癭其氣大濁

汝州水泉食之多生瘦驗其水底凝濁如膠氣不清越乃至此聞蘭州亦然
濟南王府池名珍珠泉者不待拊掌振足自浮爲珠此氣太盛恐亦不可食
山東諸泉海氣太盛漕河之利取給于此然可食者少故有聞名甘露淘米茶泉者指其可食也若洗鉢不過賤用爾其皂泥濁河等泉太甚不可食矣
傳記論泉源有杞菊能壽人今山中松苓雲母流脂伏液與流泉同宮豈下杞菊浮世以厚味奪眞氣出

用之不自覺爾昔之飲杞水而壽蜀道漸通外取醯
鹽食之其壽漸減此可証
水泉初發處甚澹發于山之外麓者以漸而甘流至
海則自甘而作鹹矣故汲者持久水味亦變
閩廣山嵐有熱毒多發于花草水石之間如南靖云
水坑多斷腸草落英在溪十里內無魚鰕之類黃岩
人顧永主簿立石水次戒人勿飲[illegible]如此類非一
天台蔡霞山爲省參時有語云大雨勿飲溪道傍休
嗅草此皆仁人用心也

水以乳液爲上乳液必甘稱之獨重于他水凡稱之重厚者必乳泉也丙穴魚以食乳液特佳煑茶稍久上生衣而釀酒大益水流千里者其性亦重其能煉雲母爲膏靈長下注之流也

水源有龍處水中時有赤脈盎其涎也不可犯晉溫嶠燃犀照水爲神所怒可証

二清

泉有滞流積垢或霧翳雲蓊有不見底者大惡若冷谷澄華性氣清潤必涵內光澄物影斯上品爾

山氣幽寂不近人村落泉源必清潤可食

骨石巉巖而外觀青葱此泉之土母也若土多而石少者無泉或有泉而不清無不然者

春夏之交其水盛至不但蛟蛇毒沫可慮山墟積腐經冬積者多流出其間不能無毒雨後澄寂久斯可言水也

泉上不宜有木吐葉落英悉爲腐積其下產濠水蟲旋轉吐納亦能敗泉

泉有滓濁須滌去之但爲覆屋作人巧者非丘壑本

意

湘中記曰湘水至清雖深五六丈見底了了石子如樗蒲矢五色鮮明白沙如霜雪赤岸如朝霞此異境又別有說

三流

水泉雖清映紺寒可愛不出流者非源泉也雨澤滲積久而澄寂爾

易謂山澤通氣山之氣待澤而通澤之氣待流而通也

老子谷神不死殊有深意源泉發處亦有谷神而混混不舍晝夜所謂不死者也

源氣盛大則注液不窮陸處士品山水上江水中井水下其謂中理然井水渟泓地中陰脈非若山泉天然出也服之中聚易滿貴藥物不能發散流通忌之可也異苑載句容縣季子廟前井水常沸涌此當是泉源止深鑿爲井爾

水記第虎丘石水居三石水雖泓渟皆雨澤之積滲竇之潢也虎丘爲闔閭墓隧當時石工多閟死山僧

泉多家常不能無穢濁滲入雖名陸羽泉與此脈通

非天然水脈也道家服食忌與尸氣近若暑月憑臨

其上解滌煩襟可也

四甘

泉品以甘為上幽谷紺寒清越者類出甘泉又必山

林深厚盛麗外流雖近而內源遠者

泉甘者試稱之必重厚其所由來者遠大使然也江

中南零水自岷江發流數千里始澄于兩石間其性

亦重厚故甘也

古稱醴泉非常出者一時和氣所發與甘露芝草同
爲瑞應禮緯云王者刑殺當罪賞錫當功得禮之宜
則醴泉出于闕庭鶡冠子曰聖王子德上薄太清下
及太寧中及萬靈則醴泉出光武中元元年醴泉出
京師唐文皇貞觀初出西城之陰醴泉食之令人壽
考和氣暢達宜有所然
泉上不宜有惡木木受雨露傳氣下注善變泉味況
根株近泉傳氣尤速雖有甘泉不能自美猶童蒙之
性係于所習養也

五寒

泉水不紺寒俱下品易謂井冽寒泉食可見井泉以寒爲上金山在華亭海上有寒穴諸咏其勝者見郡誌廣中新城縣冷泉如氷此皆其尤也然凡稱泉者未有舍寒冽而著者

温湯在處有之博物志水源有石硫黄其泉温可療瘡痍此非食品也黄庭内景湯谷神王乃内景自然之陽神與地道温湯相耀列爾

予嘗有水頌云景丹霄之浩露眷幽介之浮華覆醴

庶以消憂玄津抱而終老蓋指甘寒也
泉水甘寒者多香其氣類相從爾凡草木敗泉味者
不可求其香也

六品

陸處士品水據其所嘗試者二十水爾非謂天下佳
泉水盡于此也然其論故有失得自予所至者如虎
丘石水及二瀑水皆非至品其論雪水亦自至地者
不知長桑君上池品故在凡水上其取吳松江水故
惘惘非可信吳松潮汐上下故無𤄪泓若南泠在二

石閘也潮海性滓濁豈待試哉或謂是吳江第四橋水茲又震澤東注非吳松江水也予嘗就長橋試之雖清激處亦腐梗作土氣全不入品皆過言也

張又新記淮水亦在品列淮故湍悍滓濁通海氣自昔不可食今與河合派又水之大幻也李記以唐州栢岩縣淮水源庶矣

陸處士能辨近岍水非南零非無旨也南零洄洑淵渟清激重厚臨岍故常流水爾且混濁迥異嘗以二器貯之自見昔人且能辨建業城下水況零岍故清

獨易辨此非誕也歐陽大明水記直病之不甚詳悟

爾

處士云山水上江水中井水下其山水揀乳泉水石池

慢流者上其瀑湧湍漱勿食之久食令人頸疾又多

別流于山谷者澄浸不洩自火天至霜郊以前或潛

龍蓄毒其間飲者可决之以流其惡使新泉涓涓酌

之此論至確但瀑水不但頸疾故多毒沫可慮其云

澄寂不洩是龍潭水此雖出其惡亦不可食

論江水取去人遠者亦確井取汲多者止自之泉處

可爾井故非品

處士所品可據及不能盡試者並列

蘄州蘭溪石下水

峽州扇子山下有石突然洩水獨清泠狀如龜形俗

云蝦蟆口水

廬山招賢寺下方橋潭水

洪州西山東瀑布水

廬州龍池山水

漢江金州上游中零水

歸州玉虛洞下香溪水

商州武關西洛水

郴州圓泉水

七雜說

移泉水遠去信宿之後便非佳波法取泉中子石養之味可無變

移泉須用常汲舊器無火氣變味者更須有容量外氣不干

東坡洗水法直戲論爾豈有汲泉貯久可以子石淋

數過還味者
暑中取淨子石壘盆盂以清泉養之此齋閣中天然妙相也能清暑長目力東坡有怪石供此殆泉石供也
處士茶經不但擇水其火用炭或勁薪其炭曾經燔爲膻氣所及及膏木敗器不用之古人辨勞薪之味殆有旨也
處士論煮茶法初沸水合量調之以鹽味是又厄水也

余嘗著煮泉小品其取裁于鴻漸茶經者十有三每閱一過則塵吻生津自謂可以忘渴也近遊吳興會伯臣示水品其旨契余者十有三緬視又新永叔諸篇更入神矣錢唐田藝蘅題

煮泉小品

武林田藝蘅

源泉

積陰之氣爲水水本曰源源曰泉水本作巛象衆水並流中有微陽之氣也省作水源本作原亦作厵从泉出厂下厂山岩之可居者省作原泉本作泉象水流出成川形也知三字之義而泉之品思過半矣

山下出泉曰蒙蒙穉也物穉則天全水穉則味全故鴻漸曰山水上其曰乳泉石池漫流者蒙之謂也其

日瀑湧湍激者則非常矣故戒人勿食

混混不舍皆有神以主之故天神引出萬物而漢書三神山嶽其一也

源泉必重而泉之佳者尤重餘杭徐隱翁嘗爲余言以鳳凰山泉較阿姥墩百花泉便不及五錢可見仙源之勝矣

山厚者泉厚山奇者泉奇山清者泉清山幽者泉幽皆佳品也不厚則薄不奇則蠢不清則濁不幽則喧必無佳泉

山不停處水必不停若停即無源者矣旱必易涸

石流

石山骨也流水行也山宣氣以產萬物氣宣則脉長故曰山水上博物志石者金之根甲石流精以生水又曰山泉者引地氣也

泉非石出者必不佳故楚詞云飲石泉兮蔭松栢皇甫曾送陸羽詩幽期山寺遠野飯石泉清梅堯臣碧霄峰茗詩烹處石泉嘉又云小石冷泉留早味誠可謂賞鑑矣

咸感也山無澤則必崩澤感而山不應則將怒而爲洪

泉往往有伏流沙土中者挹之不竭即可食不然則滲瀩之潦耳雖清勿食

流遠則味淡須深潭渟畜以復其味乃可食

泉不流者食之有害博物志山居之民多癭腫疾由于飲泉之不流者

泉湧出曰濆在在所稱珍珠泉者皆氣盛而脉湧耳切不可食取以釀酒或有力

泉有或湧而忽涸者氣之鬼神也如劉禹錫詩沸井今無湧是也否則徙泉喝水果有幻術邪

泉懸出曰沃暴溜曰瀑皆不可食而廬山水簾洪州天台瀑布皆入水品與陸經背矣故張曲江廬山瀑布詩吾聞山下蒙今乃林巒表物性有詭激坤元曷紛矯默然置此去變化誰能了則識者固不食也然瀑布實山居之珠箔錦幪也以供耳目誰曰不宜

清寒

清朗也靜也澄水之貌寒洌也凍也覆冰之貌泉不

難于清而難于寒其瀨峻流駛而清岩奥陰積而寒者亦非佳品

石少土多沙膩泥凝者必不清寒

蒙之象曰果行井之象曰寒泉不果則氣滯而光不澄不寒則性燥而味必嗇

冰堅水也窮谷陰氣所聚不洩則結而爲伏陰也在地英明者惟水而冰則精而且冷是固清寒之極也

謝康樂詩鑿冰煮朝飧拾遺記蓬萊山冰水飲者千歲

下有石硫黃者發爲溫泉在在有之又有共出一壑半溫半冷者亦在在有之皆非食品特新安黃山朱砂湯泉可食圖經云黃山舊多黟山東峰下有朱沙湯泉可點茗春色微紅此則自然之丹液也拾遺記蓬萊山沸水飲者千歲此又仙飲

有黃金處水必清有明珠處水必媚有子鮒處水必腥腐有蛟龍處水必洞黑嬍惡不可不辨也

甘香

甘美也香芳也尚書稼穡作甘黍甘爲香黍惟甘香

故能養人泉惟甘泉故亦能養人然甘易而香難未
有香而不甘者也

味美者曰甘泉氣芳者曰香泉所在間有之

泉上有惡木則葉滋根潤皆能損其甘香甚者能釀
毒液尤宜去之

甜水以甘稱也拾遺記員嶠山北甜水遶之味甜如
蜜十洲記元洲玄澗水如蜜漿飲之與天地相畢又
曰生洲之水味如飴酪

水中有丹者不惟其味異常而能延年卻疾須名山

大川諸仙翁修煉之所有之葛玄少時爲臨沅令此縣廖氏家世壽疑其井水殊赤乃試掘井左右得古人理丹砂數十斛西湖葛井乃稚川煉所在馬家園後淘井出石匣中有丹數枚如芡實啖之無味棄之有色漁翁者拾一粒食之壽一百六歲此丹水尤不易得凡不淨之器切不可汲

宜茶

茶南方嘉木日用之不可少者品固有媺惡若不得其水且煑之不得其宜雖佳弗佳也

茶如佳人此論雖妙但恐不宜山林間耳昔蘇子瞻詩從來佳茗似佳人曾茶山詩移人尤物衆談誇是也若欲稱之山林當如毛女麻姑自然仙風道骨不浼烟霞可也必若桃臉柳腰宜亟屏之銷金帳中無俗我泉石

鴻漸有云烹茶于所產處無不佳葢水土之宜也此誠妙論況旋摘旋瀹兩及其新邪故茶譜亦云蒙之中頂茶若獲一兩以本處水煎服即能祛宿疾是也

今武林諸泉惟龍泓入品而茶亦惟龍泓山爲最葢

茲山深厚高大佳麗秀越爲兩山之主故其泉淸寒甘香雅宜煑茶虞伯生詩但見瓢中淸翠影落羣岫烹煎黃金芽不取穀雨後姚公綬詩品嘗顧渚風斯下零落茶經奈爾何則風味可知矣又況爲葛仙翁煉丹之所哉又其上爲老龍泓寒碧倚之其地產茶爲南北山絕品鴻漸第錢塘天竺靈隱者爲下品當未識此耳而郡志亦只稱寶雲香林白雲諸茶皆未若龍泓之淸馥雋永也余嘗一一試之求其茶泉雙絕兩浙罕伍云

龍泓今稱龍井因其深也郡志稱有龍居之非也蓋
武林之山皆發源天目以龍飛鳳舞之讖故西湖之
山多以龍名非眞有龍居之也有龍則泉不可食矣
泓上之閣亟宜去之浣花諸池尤所當浚

鴻漸品茶又云杭州下而臨安於潛生于天目山與
舒州同因次品也葉清臣則云茂錢塘者以徑山稀
今天目遠勝徑山而泉亦天淵也洞霄次徑山

嚴子瀨一名七里灘蓋沙不上曰瀨曰灘也總謂之
漸江但潮汐不及而且深澄故入陸品耳余嘗清秋

汲釣臺下取囊中武夷金華二茶試之固一水也武夷則黃而燥冽金華則碧而清香乃知擇水當擇茶也鴻漸以婺州爲次而清臣以白乳爲武夷之右今優劣頓反矣意者所謂離其處水功其半者耶

茶自浙以北皆較勝惟閩廣以南不惟水不可輕飲而茶亦當愼之昔鴻漸未詳嶺南諸茶仍云往往得之其味極佳余見其地多瘴癘之氣染着草木北人食之多致成疾故謂人當愼之要須采摘得宜待其日出山霽露收嵐淨可也

茶之團者片者皆出于碾磑之末既損真味復加油垢即非佳品總不若今之芽茶也葢天然者自勝耳曾茶山日鑄茶詩寶銙自不乏山芽安可無蘇子瞻壑源試焙新茶詩要知玉雪心腸好不是膏油首面新是也且末茶瀹之有屑滯而不爽知味者當自辨之

芽茶以火作者為次生曬者為上亦更近自然且斷烟火氣耳況作人手器不潔火候失宜皆能損其香色也生曬茶瀹之甌中則旗鎗舒暢清翠鮮明尤為

可愛

唐人煎茶多用薑鹽故鴻漸云初沸水合量調之以鹽味薛能詩鹽損添常戒薑宜着更誇蘇子瞻以為茶之中等用薑煎信佳鹽則不可余則以為二物皆水厄也若山居飲水少下二物以減嵐氣或可耳而有茶則此固無須也

今人薦茶類下茶果此尤近俗是縱佳者能損真味亦宜去之且下果則必用匙若金銀大非山居之器而銅又生腥皆不可也若舊稱北人和以酥酪蜀人

入以白土此皆蠻飲固不足責

人有以梅花菊花茉莉花薦茶者雖風韻可賞亦損茶味如有佳茶亦無事此

有水有茶不可無火非無火也有所宜也李約云茶須緩火炙活火煎活火謂炭火之有焰者蘇軾詩活火仍須活水烹是也余則以爲山中不常得炭且死火耳不若枯松枝爲妙若寒月多拾松實蓄爲煑茶之具更雅

但知湯候而不知火候火然則水乾是試火先于

試水也呂氏春秋伊尹說湯五味九沸九變火爲之紀

湯嫩則茶味不出過沸則水老而茶乏惟有花而無衣乃得點瀹之候耳

唐人以對花啜茶爲殺風景故王介甫詩金谷千花莫漫煎其意在花非在茶也余則以爲金谷花前信不宜矣若把一甌對山花啜之當更助風景又何必羔兒酒也

煑茶得宜而飲非其人猶汲乳泉以灌蒿蕕罪莫大

焉飲之者一吸而盡不暇辨味俗莫甚焉

靈水

靈神也天一生水而精明不淆故上天自降之澤實靈水也古稱上池之水者非與要之皆仙飲也

露者陽氣勝而所散也色濃為甘露凝如脂美如飴一名膏露一名天酒十洲記黃帝寶露洞冥記五色露皆靈露也莊子曰姑射山神人不食五穀吸風飲露山海經仙丘絳露仙人常飲之博物志沃渚之野民飲甘露拾遺記含明之國承露而飲神異經西北

海外人長二千里日飲天酒五斗楚詞朝飲木蘭之

墜露是露可飲也

雪者天地之積寒也氾勝書雪爲五谷之精拾遺記

穆王東至大巇之谷西王母來進嵊州甜雪是靈雪

也陶穀取雪水烹團茶而丁謂煎茶詩痛惜藏書篋

堅留待雪天李虛已建茶呈學士詩試將梁苑雪煎

動建溪春是雪尤宜茶飲也處士列諸末品何邪意

者以其味之燥乎若言太冷則不然矣

雨者陰陽之和天地之施水從雲下輔時生養者也

和風順雨明雲甘雨拾遺記香雲遍潤則成香雨皆靈雨也固可食若夫龍所行者暴而霆者旱而凍者腥而墨者及檐溜者皆不可食

文子曰水之道上天為雨露下地為江河均一水也故特表靈品

異泉

異奇也水出地中與常不同皆異泉也亦仙飲也

醴泉醴一宿酒也泉味甜如酒也聖王在上德普天地刑賞得宜則醴泉出食之令人壽考

玉泉玉石之精液也山海經密山出丹水中多玉膏其源沸湯黃帝是食十洲記瀛洲玉石高千丈出泉如酒味甘名玉醴泉食之長生又方丈洲有玉石泉崑崙山有玉水尹子曰凡水方折者有玉

乳泉一鍾乳山骨之膏髓也其泉色白而體重極甘而香若甘露也

朱砂泉下產硃砂其色紅其性溫食之延年卻疾

雲母泉下產雲母明而澤可煉爲膏泉滑而甘

茯苓泉山有古松者多產茯苓神仙傳松脂淪入地

中千歲爲茯苓也其泉或赤或白而甘香倍常又术
泉亦如之非若杞菊之產于泉上者也
金石之精草木之英不可殫述與瓊漿並美非凡泉
比也故爲異品

江水

江公也衆水共入其中也水共則味雜故鴻漸曰江
水中其曰取去人遠者蓋去人遠則澄深而無盪漾
之漓耳
泉自谷而溪而江而海力以漸而弱氣以漸而薄味

以漸而鹽故曰水曰潟下潟下作鹽吉哉又十洲記扶桑碧海水既不鹹苦正作碧色甘香味美此固神仙之所食也

潮汐近地必無佳泉蓋斥鹵誘之也天下潮汐惟武林最盛故無佳泉西湖山中則有之

楊子固江也其南泠則夾石渟淵特入首品余嘗試之誠與山泉無異若吳松江則水之最下者也亦復入品甚不可解

井水

井清也泉之清潔者也通也物所通用者也法也節也法制居人令節飲食無窮竭也其清出于陰其通入于淆其法節由于不得已脉暗而味滯故爲漸日井水下其日井取汲多者蓋汲多則氣通而流活耳終非佳品勿食可也

市廛民居之井烟爨稠密汙穢滲漏特潰潦耳在郊原者庶幾

深井多有毒氣葛洪方五月五日以雞毛試投井中毛直下無毒若廻四邊不可食淘法以竹篩下水方

宜浚

山居無泉鑿井得水者亦可食

井味隨色綠者其源通海舊云東風時鑿井則通海脉理或然也

井有異常者若火井粉井雲井風井鹽井膠井不可枚舉而水井則又純陰之寒冱也皆宜知之

緒談

凡臨佳泉不可容易漱濯犯者每爲山林所憎

泉坎須越月淘之革故鼎新妙運當然也

山木固欲其秀而蔭若叢惡則傷泉今雖未能使瑤
草瓊花披拂其上而修竹幽蘭自不可少
作屋覆泉不惟殺盡風景亦且陽氣不入能致陰損
戒之戒之若其小者作竹罩以籠之防其不潔之侵
勝屋多矣
泉中有蝦蟹孑蟲極能腥味亟宜淘淨之僧家以羅
濾水而飲雖恐傷生亦取其潔也包幼嗣淨律院詩
濾水澆新長馬戴禪院詩濾泉侵月起僧簡長詩花
壺濾水添是也于鵠過張老園林詩濾水夜澆花則

亦僧家戒律爲然而修道者亦所當爾也

泉稍遠而欲其自入于山廚可接竹引之承之以奇石貯之以淨缸其聲尤淨淙可愛駱賓王詩刳木取泉遥亦接竹之意

去泉再遠者不能自汲須遣誠實山童取之以免不頭城下之僞蘇子瞻愛玉女河水付僧調水符取之亦惜其不得枕流焉耳故曾茶山謝送惠山泉詩舊時水遞費經營

移水而以石洗之亦可以去其搖盪之濁滓若其味

則愈揚愈減矣

移水取石子置瓶中雖養其味亦可澄水令之不淆

黃魯直惠山泉詩錫谷寒泉撱石俱是也

擇水中潔淨白石帶泉煮之尤妙尤妙

汲泉道遠必失原味唐子西云茶不問團銙要之貴新水不問江井要之貴活又云提瓶走龍塘無數千步此水宜茶不減清遠峽而海道趨建安不數日可至故新茶不過三月至矣今據所稱已非嘉賞蓋建安皆碚碚茶且必三月而始得不若今之芽茶于清

明穀雨之前陟采而降責也數千步取塔水較之石泉新汲左杓右鐺又何如哉余嘗謂二難具享誠山居之福也

山居之人固常惜水况佳泉更不易得尤當惜之亦作福事也章孝標松泉詩注旋雲母滑漱齒茯苓香野客偷煎茗山僧惜淨牀夫言偷則誠貴矣言惜則不驕用矣安得斯客斯僧也而與之爲鄰耶

山居有泉數處若冷泉午月泉一勺泉皆可入品其視虎丘石水殆主僕矣惜未爲名流所賞也泉亦有

幸有不幸邪要之隱于小山僻野故不彰耳竟陵子可作便當煮一盃水相與蔭青松坐白石而仰視浮雲之飛也

茶譜

吳郡顧元慶

余性嗜茗弱冠時識吳心遠於陽羨識過養拙於琴川二公極於茗事者也授余收焙烹點法頗爲簡易及閱唐宋茶譜茶錄諸書法用熟碾細羅爲末爲餅所謂小龍團尤爲珍重故當時有金易得而龍餅不易得之語嗚呼豈士人而能爲此哉頃見友蘭翁所集茶譜其法於二公頗合但收採古今篇什太繁甚失譜意余暇日刪校仍附王友石

竹爐（即苦節君像）并分封六事於後重梓於大石山房

嘗與有玉川之癖者共之也

茶畧

茶者南方嘉木自一尺二尺至數十尺其巴峽有兩人抱者伐而掇之樹如瓜蘆葉如梔子花如白薔薇實如栟櫚蒂如丁香根如胡桃

茶品

茶之產于天下多矣若劒南有蒙頂石花湖州有顧渚紫筍峽州有碧澗明月邛州有火井思安渠江有

蘄片巴東有眞香福州有柏巖洪州有白露常之陽羡婺之舉巖丫山之陽坡龍安之騎火黔陽之都濡高株瀘川之納溪梅嶺之數者其名皆著品第之則石花最上紫筍次之又次則碧澗明月之類是也惜皆不可致耳

藝茶

藝茶欲茂法如種瓜三歲可採陽崖陰林紫者爲上綠者次之

採茶

團黃有一旗二鎗之號言一葉二芽也凡早取爲茶晚取爲荈穀雨前後收者爲佳粗細皆可用惟在採摘之時天色晴明炒焙適中盛貯如法

藏茶

茶宜蒻葉而畏香藥喜溫燥而忌冷濕故收藏之家以蒻葉封裹入焙中兩三日一次用火當如人體溫溫則去濕潤若火多則茶焦不可食

製茶諸法

橙茶將橙皮切作細絲一斤以好茶五斤焙乾

絲間和用蜜麻布襯墊火箱置茶於上烘熱淨綿被罨之三兩時隨用建連紙袋封裹仍以被罨焙乾收用

蓮花茶於日未出時將半含蓮花撥開放細茶一撮納滿蕊中以麻皮略縶令其經宿次早摘花傾出茶葉用建紙包茶焙乾再如前法又將茶葉入別蕊中如此者數次取其焙乾收用不勝香美

木樨茉莉玫瑰薔薇蘭蕙橘花梔子木香梅花皆可作茶諸花開時摘其半含半放蕊之香氣全者量其

茶葉多少摘花爲茶花多則太香而脫茶韻花少則不香而不盡美三停茶葉一停花始稱假如木樨花須去其枝蒂及塵垢蟲蟻用磁罐一層茶一層花投間至滿紙箬縶固入鍋重湯煮之取出待冷用紙封裹置火上焙乾收用諸花倣此

煎茶四要

一擇水

凡水泉不甘能損茶味之嚴故古人擇水最爲切要山水上江水次井水下山水乳泉漫流者爲上瀑湧

湍激勿食食久令人有頸疾江水取去人遠者井

取汲多者如蟹黃泥濁鹹苦者皆勿用

二洗茶

凡烹茶先以熱湯洗茶葉去其塵垢冷氣烹之則美

三候湯

凡茶須緩火炙活火煎活火謂炭火之有焰者當

湯無妄沸庶可養茶始則魚目散布微微有聲中則

四邊泉湧纍纍連珠終則騰波鼓浪水氣全消謂之

老湯三沸之法非活火不能成也

凡茶少湯多則雲脚散湯少茶多則乳面聚

四擇品

凡瓶要小者易候湯又點茶注湯有應若瓶大啜存停久味過則不佳矣茶銚茶瓶銀錫為上瓷石次之耳

茶色白宜黑盞建安所造者紺黑紋如兎毫其坯微厚熁之久熱難冷最為要用出他處者或薄坯色異皆不及也

茶三要

一滌器

茶瓶茶盞茶匙生鉎音星致損茶味必須先時洗潔則美

二熁盞

凡點茶先須熁盞令熱則茶面聚乳冷則茶色不浮

三擇果

茶有真香有佳味有正色烹點之際不宜以珍果香草雜之奪其香者松子柑橙杏仁蓮心木香梅花茉莉薔薇木樨之類是也奪其味者牛乳番桃荔枝圓

眼水梨柑杷之類是也奪其色者柿餅膠棗火桃楊梅橙橘之類是也凡飲佳茶去果方覺清絕雜之則無辯矣若必曰所宜核桃榛子瓜仁藻仁菱米欖仁栗子雞豆銀杏山藥笋乾芝麻莒蒿萵苣芹菜之類精製或可用也

茶效

人飲真茶能止渴消食除痰少睡利水道明目益思除煩去膩人固不可一日無茶然或有忌而不飲每食已輙以濃茶漱口煩膩既去而脾胃健旺

凡肉之在齒間者得茶漱滌之乃盡消縮不覺脫去不煩刺挑也而齒性便苦緣此漸堅密蠹毒自已矣

然率用中下茶 出蘇文

茶錄

吳郡馮時可

茶一名檟又名蔎名茗名荈檟苦茶也蔎則西蜀語茗則晚取者本草荈甘檟苦羽經則稱檟甘荈苦茶尊爲經自陸羽始羽經稱茶味至寒採不時造不精雜以卉莽飲之成疾若採造得宜便與醍醐甘露抗衡故知茶全貴採造蘇州茶飲徧天下專以採造勝耳徽郡向無茶近出松蘿茶最爲時尚是茶始比丘大方大方居虎丘最久得採造法其後于徽之松蘿

結廬採諸山茶于廬焙製遠邇爭市價倏翔湧人因稱松蘿茶實非松蘿所出也是茶比天池茶稍粗而氣甚香味更清然于虎丘能稱仲不能伯也松郡佘山亦有茶與天池無異顧採造不如近有比丘來以虎丘法製之味與松蘿等老衲亟逐之曰無爲此山開羶徑而置火坑蓋佛以名爲五欲之一名媒利利媒禍物且難容況人乎

鴻漸伎倆磊瑰若是茶經葢以逃名也示人以處其小葢志于大也意亦與韓康市藥事相同不知者乃

謂其宿名夫羽惡用名彼用名者且經桯六經而醬茶
乎張步兵有云使我有身後名不如生前一杯酒夫
一杯酒之可以逃名也又惡知一杯茶之欲以逃名
也
芘莉一曰笭筤茶籠也犧木杓也瓢也永嘉中餘姚
人虞洪入瀑布山採茗遇一修真道士云吾丹丘子
祈子他日甌犧之餘乞相遺也故知神仙之貴茶久
矣
茶經用水以山爲上江爲中井爲下山勿太高勿多

石勿太荒遠蓋潛龍巨虺所畜毒多于斯也又其瀑
湧湍激者氣最悍食之令頸疾惡泉最宜人無前患
耳
江水取去人遠者井取汲多者其沸如魚目微有聲
爲一沸緣邊如湧泉連珠爲二沸騰波鼓浪爲三沸
過此水老不可食也沫餑湯之華也華之薄者曰沫
厚者曰餑皆茶經中語大抵畜水惡其停煑水惡其
老皆于陰陽不適故不宜人耳

茶疏

吳 許次紓

產茶

天下名山必產靈草江南地煖故獨宜茶大江以北則稱六安然六安乃其郡名其實產霍山縣之大蜀山也茶生最多名品亦振河南山陜人皆用之南方謂其能消垢膩去積滯亦共寳愛顧彼山中不善製造就於食鐺大薪炒焙未及出釜業已焦枯詎堪用哉兼以竹造巨笥乘熱便貯雖有綠枝紫筍輒就萎

黄僅供下食奚堪品騭江南之茶唐人首稱陽羡宋人最重建州于今貢茶兩地獨多陽羡僅有其名建茶亦非最上惟有武夷雨前最勝近日所尚者爲長興之羅岕疑即古人顧渚紫筍也介於山中謂之岕羅氏隱焉故名羅然岕故有數處今惟洞山最佳姚伯道云明月之峽厥有佳茗是名上乘要之採之以時製之盡法無不佳者其韻致清遠滋味甘香清肺除煩足稱仙品此自一種也若在顧渚亦有佳者人但以水口茶名之全與岕別矣若歙之松羅吳之虎

丘錢塘之龍井香氣穠郁並可雁行與岕頡頏往郭次甫亟稱黃山黃山亦在歙中然去松蘿遠甚往時士人皆貴天池天池產者飲之略多令人脹滿自余始下其品向多非之近來賞音者始信余言矣浙之產又曰天台之雁宕栝蒼之大盤東陽之金華紹興之日鑄皆與武夷相為伯仲然雖有名茶當曉藏製製造不精收藏無法一行出山香味色俱減錢塘諸山產茶甚多南山盡佳北山稍劣北山勤於用糞茶雖易茁氣韻反薄往時頗稱睦之鳩坑四明之朱溪

今皆不得入品武夷之外有泉州之清源倘以好手製之亦與武夷亞匹惜多焦枯令人意盡楚之產曰寶慶滇之產曰五華此皆表表有名猶在雁茶之上其他名山所產當不止此或余未知或名未著故不及論

今古製法

古人製茶尚龍團鳳餅雜以香藥蔡君謨諸公皆精於茶理居恒鬬茶亦僅取上方珍品碾之未聞新制若漕司所進第一綱名北苑試新者乃雀舌冰芽所

造一夸之直至四十萬錢僅供數盂之啜何其貴也然冰芽先以水浸已失眞味又和以名香益奪其氣不知何以能佳不若近時製法旋摘旋焙香色俱全尤蘊眞味

採摘

清明穀雨摘茶之候也清明太早立夏太遲穀雨前後其時適中若肯再遲一二日期待其氣力完足香烈尤倍易於收藏梅時不蒸雖稍長大故是嫩枝柔葉也杭俗喜于盂中撮點故貴極細理煩散鬱未可

邇非吳淞人極貴吾鄉龍井肯以重價購雨前細者狃於故常未解妙理岕中之人非夏前不摘初試摘者謂之開園采自正夏謂之春茶其地稍寒故須待夏此又不當以太遲病之往日無有於秋日摘茶者近乃有之秋七八月重摘一番謂之早春其品甚佳不嫌少薄他山射利多摘梅茶梅茶澀苦止堪作下食且傷秋摘佳產戒之

炒茶

生茶初摘香氣未透必借火力以發其香然性不耐

勞炒不宜久多取入鐺則手力不勻久於鐺中過熟
而香散矣甚且枯焦尚堪烹點炒茶之器最嫌新鐵
鐵腥一入不復有香尤忌脂膩害甚於鐵須豫取一
鐺專用炊飲無得別作他用炒茶之薪僅可樹枝不
用幹葉幹則火力猛熾葉則易燄易滅鐺必磨瑩旋
摘旋炒一鐺之內僅容四兩先用文火焙軟次用武
火催之手加木指急急鈔轉以半熟為度微俟香發
是其候矣急用小扇鈔置被籠純綿大紙襯底燥焙
積多候冷入缾收藏人力若多數鐺數籠人力即少

俾一鐺二鐺亦須四五竹籠蓋炒速而焙遲燥濕不可相混混則大減香力一葉稍焦全鐺無用然火雖忌猛尤嫌鐺冷則枝葉不柔以意消息最難最難

岕中製法

岕之茶不炒甑中蒸熟然後烘焙緣其摘遲枝葉微老炒亦不能使軟徒枯碎耳亦有一種極細炒岕乃采之他山炒焙以欺好奇者彼中甚愛惜茶决不忍乘嫩摘採以傷樹本余意他山所產亦稍遲採之待其長大如岕中之法蒸之似無不可但未試嘗不敢

漫作

收藏

收藏宜用磁甕大容一二十斤四圍厚箬中則貯茶須極燥極新專供此事久乃愈佳不必歲易茶須築實仍用厚箬填緊甕口再加以箬以真皮紙包之以苧麻緊扎壓以大新磚勿令微風得入可以接新

置頓

茶惡濕而喜燥畏寒而喜溫忌蒸鬱而喜清涼置頓之所須在時時坐卧之處逼近人氣則常溫不寒必

在板房不宜土室板房則燥土室則蒸又要透風勿置幽隱幽隱之處尤易蒸濕兼恐有失點檢其閣庋之方宜磚底數層四圍磚砌形若火爐愈大愈善勿近土墻頓甕其上隨時取竈下火灰候冷簇於甕傍半尺以外仍隨時取灰火簇之令裏灰常燥一以避風一以避濕却忌火氣入甕則能黃茶世人多用竹器貯茶雖復多用箬護然箬性峭勁不甚伏帖最難緊實能無滲罅風濕易侵多故無益也且不堪地爐中頓萬萬不可人有以竹器盛茶置被籠中用火即

黃除火即潤忌之忌之

取用

茶之所忌上條備矣然則陰雨之日豈宜擅開如欲取用必候天氣晴明融和高朗然後開缶庶無風侵先用熱水濯手麻帨拭燥缶口內箬別置燥處另取小甖貯所取茶量日幾何以十日爲限去茶盈寸則以寸箬補之仍須碎剪茶日漸少箬日漸多此其節也焙燥築實包扎如前

包裹

茶性畏紙紙於水中成受水氣多也紙裹一夕隨紙作氣盡矣雖火中焙出少頃即潤鴈宕諸山首坐此病每以紙帖寄遠安得復佳

日用頓置

日用所須貯小罌中箬包苧扎亦勿見風宜即置之案頭勿頓巾箱書簏尤忌與食器同處並香藥則染香藥海味則染海味其他以類而推不過一夕黃矣變矣

四明聞龍

茶初摘時須揀去枝梗老葉惟取嫩葉又須去尖與柄恐其易焦此松蘿法也炒時須一人從傍扇之以祛熱氣否則黃色香味俱減予所親試扇者色翠不扇色黃炒起出鐺時置大磁盤中仍須急扇令熱氣稍退以手重揉之再散入鐺文火炒乾入焙蓋揉則其津上浮點時香味易出田子蓺以生曬不炒不揉者爲佳亦未之試耳

經云焙鑿地深二尺濶一尺五寸長一丈上作短牆高二尺泥之以木構於焙上編木兩層高一尺以焙茶茶之半乾昇下棚全乾昇上棚愚謂今人不必全用此法予嘗構一焙室高不踰尋方不及丈縱廣正等四圍及頂綿紙密糊無小罅隙置三四火缸於中安新竹篩於缸內預洗新麻布一片以襯之散所炒茶於篩上闔戶而焙上面不可覆蓋蓋茶葉尚潤一覆則氣悶罨黃須焙二三時俟潤氣盡然後覆以竹箕焙極乾出缸待冷入器收藏後再焙亦用此法色

香與味不致大減

諸名茶法多用炒惟羅蚧宜於蒸焙味眞蘊藉世競珍之即顧渚陽羨密邇洞山不復傚此想此法偏宜於蚧未可槩施他茗而經已云蒸之焙之則所從來遠矣

吳人絕重蚧茶往往雜以黃黑箬大是闕事余每藏茶必令樵青入山採竹箭箬拭淨烘乾護罌四週半用剪碎拌入茶中經年發覆青翠如新

吾鄉四陲皆山泉水在在有之然皆淡而不甘獨所

謂它泉者其源出自四明潺湲洞歷大闌小皎諸名岫迴溪百折幽澗千支沿洄漫衍不舍晝夜唐鄞令王公元偉築埭它山以分注江河自洞抵埭不下三數百里水色蔚藍素砂白石粼粼見底清寒甘滑甲於郡中余愧不能爲浮家泛宅送老於斯每一臨泛浹旬忘返攜茗就烹珍鮮特甚洵源泉之最勝甌犧之上味矣以僻在海陬圖經是漏故又新之記罔聞季疵之杓莫及遂不得與谷簾諸泉齒譬猶飛遁吉人滅影貞士直將逃名世外亦且永托知稀矣

山林隱逸水銚用銀尚不易得何况鍑乎若用之恒而卒歸於鐵也

茶具滌畢覆於竹架俟其自乾為佳其拭巾只宜拭外切忌拭內蓋布帨雖潔一經人手極易作氣縱器不乾亦無大害

吳興姚叔度言茶葉多焙一次則香味隨減一次予驗之良然但於始焙極燥多用炭箬如法封固即梅雨連旬燥固自若惟開壜頻取所以生潤不得不再焙耳自四五月至八月極宜致謹九月以後天氣漸

肅便可觧嚴矣雖然能不弛懈尤妙尤妙

東坡云蔡君謨嗜茶老病不能飲日烹而玩之可發來者之一笑也孰知千載之下有同病焉余嘗有詩云年老耽彌甚脾寒量不勝去烹而玩之者幾希矣因憶老友周文甫自少至老茗碗薰爐無時蹔廢飲茶日有定期旦明晏食禺中餔時下舂黄昏凡六舉而客至烹點不與焉壽八十五無疾而卒非宿植清福烏能畢世安享視好而不能飲者所得不既多乎嘗畜一龔春壺摩挲寶愛不啻掌珠用之旣久外類

紫玉內如碧雲眞奇物也後以殉葬

按經云第二沸留熟以貯之以備育華救沸之用者名曰雋永五人則行三盌七人則行五盌若遇六人但闕其一正得五人即行三盌以雋永補所闕人故不必別約盌數也

茶解

古鄞羅廩

按唐時產茶地僅僅如季疵所稱而今之虎丘羅岕天池顧渚松羅龍井鴈宕武夷靈山大盤日鑄朱溪諸名茶無一與焉乃知靈草在在有之但培植不嘉或疏採製耳

茶地南向爲佳向陰者遂劣故一山之中美惡大相懸也

茶園不宜加以惡木惟桂梅辛夷玉蘭玫瑰蒼松翠

竹與之間植足以蔽覆霜雪掩映秋陽其下可植芳蘭幽菊清芬之物最忌菜畦相逼不免滲漉滓厥清眞

凡貯茶之器始終貯茶不得移爲他用

烹茶須甘泉次梅水梅雨如膏萬物賴以滋養其味獨甘梅後便不堪飲大甕滿貯投伏龍肝一塊即竈中心乾土也乘熱投之

貯水甕須置陰庭覆以沙石使承星露則英華不散靈氣常存假令壓以木石封以紙箬暴於日中則外

耗其神內閉其氣水神敝矣

李南金謂當用背二涉三之際爲合量此眞賞鑒家言而羅鶴林懼湯老欲於松風澗水後移瓶去火少待沸止而瀹之此語亦未中窾殊不知湯既老矣雖去火何救哉

茶爐或瓦或竹大小與湯銚稱

採茶制茶最忌手汗膻氣口臭多涕不潔之人及月信婦人又忌酒氣蓋茶酒性不相入故製茶人切忌沾醉

茶性淫易於染著無論腥穢及有氣息之物不宜近即名香亦不宜近

山堂夜坐汲泉煮茗至水火相戰如聽松濤傾瀉入杯雲光艷瀲此時幽趣故難與俗人言矣

茶色白味甘鮮香氣撲鼻乃為精品茶之精者淡亦白濃亦白初潑白貯亦白味甘色白其香自溢三者得則俱得也近來好事者或慮其色重一注之水投茶數片味固不足香亦窅然終不免水厄之誚雖然尤貴擇水香以蘭花上蕙花次

甘泉旋汲用之斯良丙舍在城大豈易得故宜多汲貯以大甕但忌新器爲其火氣未退易於敗水亦易生蟲久用則善最嫌他用水性忌木松杉爲甚木桶貯水其害滋甚挈瓶爲佳耳

羅岕茶記

西江熊明遇

產茶處山之夕陽勝於朝陽廟後山西向故稱佳總不如洞山南向受陽氣特專稱僊品

茶產平地受土氣多故其質濁岕茗產於高山渾是風露清虛之氣故為可的

茶以初出雨前者佳惟羅岕立夏開園吳中所貴梗觕葉厚有蕭箬之氣還是夏前六七日如雀舌者佳最不易得

藏茶宜箬葉而畏香藥喜溫燥而忌冷濕收藏時先用青箬以竹絲編之置罌四週焙茶俟冷貯器中以生炭火煅過烈日中暴之令滅亂插茶中封固罌口覆以新磚置高爽近人處霉天雨候切忌發覆須於晴明取少許別貯小缾空缺處即以箬塡滿封置如故方爲可久或夏至後一焙或秋分後一焙

烹茶水之功居六無泉則用天水秋雨爲上梅雨次之秋雨冽而白梅雨醇而白雪水五谷之精也色不能白養水須置石子於甕不能益水而白石淸泉會

心亦不在遠

茶之色重味重香重者俱非上品松羅香重六安味苦而香與松羅同天池亦有草萊氣龍井如之至雲霧則色重而味濃矣嘗啜虎丘茶色白而香似嬰兒肉真精絕

茶色貴白然白亦不難泉清瓶潔葉少水洗旋烹旋啜其色自白然真味抑鬱徒爲目食耳若取青綠則天池松蘿及岕之最下者雖冬月色亦如苔衣何足爲妙莫若余所收洞山茶自穀雨後五日者以湯薄

淪貯壺艮久其色如玉至冬則嫩綠味甘色淡韻清氣醇亦作嬰兒肉香而芝芬浮蕩則虎丘所無也

岕茶箋

北海馮可賓

一序岕名

環長興境產茶者曰羅嶰曰白巖曰烏瞻曰青東曰顧渚曰篠浦不可指數獨羅嶰最勝環嶰境十里而遥為嶰者亦不可指數嶰而曰岕兩山之介也羅氏居之在小秦王廟後所以稱廟後羅岕也洞山之岕南面陽光朝旭夕輝雲滃霧浡所以味迥別也

一論採茶

雨前則精神未足夏後則梗葉大粗然茶以細嫩為妙須當交夏時看風日晴和月露初收親自監採入籃如烈日之下又防籃內鬱蒸須傘蓋至舍速傾淨籃薄攤細揀枯枝病葉蛸絲青牛之類一一剔去方為精潔也

一論蒸茶

蒸茶須看葉之老嫩定蒸之遲速以皮梗碎而色帶赤為度若太熟則失鮮其鍋內湯須頻換新水蓋熟湯能奪茶味也

一論焙茶

茶焙每年一修修時襍以濕土便有土氣先將乾柴隔宿薰燒令焙內外乾透先用粗茶入焙次日然後以上品焙之焙上之簾又不可用新竹恐惹竹氣又須勻攤不可厚薄如焙中用炭有烟者急剔去又宜輕搖大扇使火氣旋轉竹簾上下更換若火太烈恐粘焦氣太緩色澤不佳不易簾又恐乾濕不勻須要看到茶葉梗骨處俱已乾透方可并作一簾或兩簾置在焙中最高處過一夜仍將焙中炭火留數莖於

灰爐中微烘之至明早可收藏矣

一論藏茶

新淨磁罈週迴用乾箬葉密砌將茶漸漸裝進搖實不可用手揹上覆乾箬數層又以火炙乾炭鋪罈口紮固又以火煉候冷新方磚壓罈口上如潮濕宜藏高樓炎熱則置凉處陰雨不宜開罈近有以夾口錫器貯茶者更燥更密蓋磁罈猶有微罅透風不如錫者堅固也

茶雖均出於岕有如蘭花香而味甘過霉歷秋開罈烹之其香愈烈味若新沃以湯色尚白者眞洞山也若他嶰初時亦有香味至秋香氣……便覺與眞品相去天壤又一種有香而味澁者又一種色淡黃而微香者又一種色青而毫無香味者又一種極細嫩而香濁味苦者皆非道地品茶者辨色聞香更時察味百不失一矣

一論烹茶

先以上品泉水滌烹器務鮮務潔次以熱水滌茶葉

水不可大滾滾則一滌無餘味矣以竹筋夾茶于滌
器中反覆蕩去塵土黃葉老梗淨以手搦乾置滌
器內蓋定　刻開視色青香烈急取沸水潑之夏則
先貯水而後入茶冬則先貯茶而後入水

一品泉水

錫山惠泉武林虎跑泉上矣顧渚金沙泉德清半月
泉長興光竹潭皆可

一論茶具

茶壺窯器為上錫次之茶杯汝官哥定如未可多得

則適意者爲佳耳

或問茶壺畢竟宜大宜小

茶壺以小爲貴每一客壺一把任其自斟自飲方爲得趣何也壺小則香不渙散味不耽閣況茶中香味不先不後只有一時太早則未足太遲則已過的見得恰好一瀉而盡化而裁之存乎其人施于他茶亦無不可

茶宜

無事　佳客　幽坐　吟咏　揮翰

倘佯　睡起　宿醒　清供　精舍

會心　賞鑒　文僮

茶忌

不如法　惡具　主客不韻　冠裳苛禮

葷肴雜陳　忙冗　壁間案頭多惡趣

茶寮記

雲間陸樹聲

園居敞小寮于嘯軒埤垣之西中設茶竈凡瓢汲罌注濯拂之具咸庀擇一人稍通茗事者主之一人佐炊汲客至則茶烟隱隱起竹外其禪客過從余者每與余相對結跏趺坐啜茗汁舉無生話終南僧明亮者近從天池來餉余天池苦茶授余烹點法甚細余嘗受其法于陽羨士人大率先火候其次候湯所謂蟹眼魚目參沸沫浮沉以驗生熟者法皆同而僧所

烹點絶味清乳面不黟是具入清淨味中三昧者要之此一味非眠雲跂石人未易領略余方遠俗雅意禪棲安知不因是遂悟入趙州耶時杪秋既望適園無諍居士與五臺僧演鎮終南僧明亮同試天池茶于茶寮中

茶事

雲脚乳面

凡茶少湯多則雲脚散湯少茶多則乳面浮

茗戰

建人謂鬬茶爲茗戰

茶名

一曰茶二曰檟三曰蔎四曰茗五曰荈楊雄注云蜀西南謂茶曰蔎郭璞云早取爲茶晚爲茗又爲荈

候湯三沸

茶經凡候湯有三沸如魚眼微有聲爲一沸四何如湧泉連珠爲二沸騰波鼓浪爲三沸則湯老

秘水

唐秘書省中水最佳故名秘水

火前茶

蜀雅州蒙頂上有火前茶最好謂禁火以前採者後者謂之火後茶

五花茶

蒙頂又有五花茶其房作五出

文火長泉

顧況論茶云前以文火細烟小鼎長泉

報春鳥

顧渚山茶記山中有鳥每至正月二月鳴云春起也至三月四月云春去也採茶者咸呼爲報春鳥

酪蒼頭

謝宗論茶豈可爲酪蒼頭便應代酒從事

漚花

又曰候蟾背之芳香觀蝦目之沸湧故細漚花泛浮餑雲騰昏俗塵勞一啜而散

換骨輕身

陶弘景云若茶換骨輕身昔丹丘山黃山服之

花乳

劉禹錫試茶歌欲知花乳清冷味須是眠雲跂石人

瑞草魁

杜牧茶山詩云山實東吳秀草稱瑞草魁

白泥赤印

劉禹錫試茶歌云何況蒙山顧渚春白泥赤印走風塵

茗粥

茗古不聞食晉宋已降吳人採葉煑之曰茗粥

煎茶七類

山陰徐渭

一人品

煎茶非漫浪要須其人與茶品相得故其法每傳於高流隱逸有雲霞泉石磊塊胸次間者

二品泉

泉品以山水爲上次江水井水次之井取多汲者汲多則水活然須旋汲旋煮汲久宿貯味減鮮冽

三煎點

煎用活火候湯眼鱗起沫餑鼓泛投茗器中初入湯少許俟湯茗相投卽滿注雲脚漸開乳花浮面則味全驟則泛味過熟則味昏底滯

四嘗茶

茶入口先灌漱須徐啜俟甘津潮舌則得眞味雜他果則香味俱奪

五茶候

凉臺靜室明窗曲几僧寮道院松風竹月晏坐行吟清譚把卷

六茶侶

翰卿墨客緇流羽士逸老散人或軒冕之徒超軼世味者

七茶勳

除煩雪滯滌醒破睡譚渴書倦是時茗碗策勳不減清烟

焚香七要

臞仙

香爐

爐以宣銅潘銅彝爐乳爐如茶甌式大者爲適用他

觀

香盒

用剔紅蔗段錫胎者以盛黃黑香餅法製香磁盒用

定窑或饒窑者以盛芙蓉萬春甜香倭香合三子五

子者用以盛沉速蘭香棋楠等香外此香撞亦可

遊行惟倭撞爲冝

爐灰

以紙錢灰一斗加石灰二升水和成團入大竈中燒紅取出又研絕細入爐用之則火不滅忌以雜火惡炭入灰炭雜則灰死不靈入火一蓋即滅 有好奇者用茄蒂燒灰等說太過

香炭墼

以雞骨炭碾爲末入葵葉 或葵花少加糯米粥湯和之以大小鐵塑槌擊成餅以堅爲貴燒之可久或以

紅花楂代茶葉或爛棗入石灰和炭造者亦妙

隔火砂片

燒香取味不在取煙香烟若烈則香味漫然頃刻而滅取味則味幽香馥可久不散須用隔火有以銀錢明瓦片爲之者俱俗不佳且熱甚不能隔火雖用玉片爲美亦不及京師燒破砂鍋底用以磨片厚半分隔火焚香妙絶燒透炭墼入爐以爐灰撥開僅埋其半不可便以灰擁炭火先以生香焚之謂之發香欲其炭墼因香爇不滅故耳香焚成火方以筯埋炭墼

四面撥擁上蓋以灰厚五分以火之大小消息灰上加片片上加香則香味隱隱而發然須以筯四圍直搠數十眼以通火氣週轉炭方不滅香味烈則火大矣又須取起砂片加灰再焚其香盡餘塊用瓦合起可投入火盆中薰焙衣衾

靈灰

爐灰終日焚之則靈若十日不用則灰潤如遇梅月則灰濕而滅火先須以別炭入爐煖灰一二次方入香炭墼則火在灰中不滅可久

匙筯

匙筯惟南都白銅製者適用製佳緪用吳中近製短頭細孔揷筯下重不仆者似得用耳